

23.10.2025

Astrid Dahl, astrda@kk.dk

Strategisk Indkøb og Mad
Børne- og Ungdomsforvaltningen

Mad og Måltidsstrategi i Københavns Kommune

- hvad betyder det for børnene?



23.10.2025

Astrid Dahl, astrda@kk.dk

Strategisk Indkøb og Mad
Børne- og Ungdomsforvaltningen

Mød en køkkenmedarbejder: Christian fra Den Grønne Kastanje - Video.kk.dk



Lidt om Børne- og Ungdomsforvaltningen

5 områder

ca. 350 daginstitutioner (0-6 år)

ca. 80 fritidshjem (6-9 år)

32 fritidscentre (10-13 år)

23 UngeVærker (14-18 år)

73 skoler

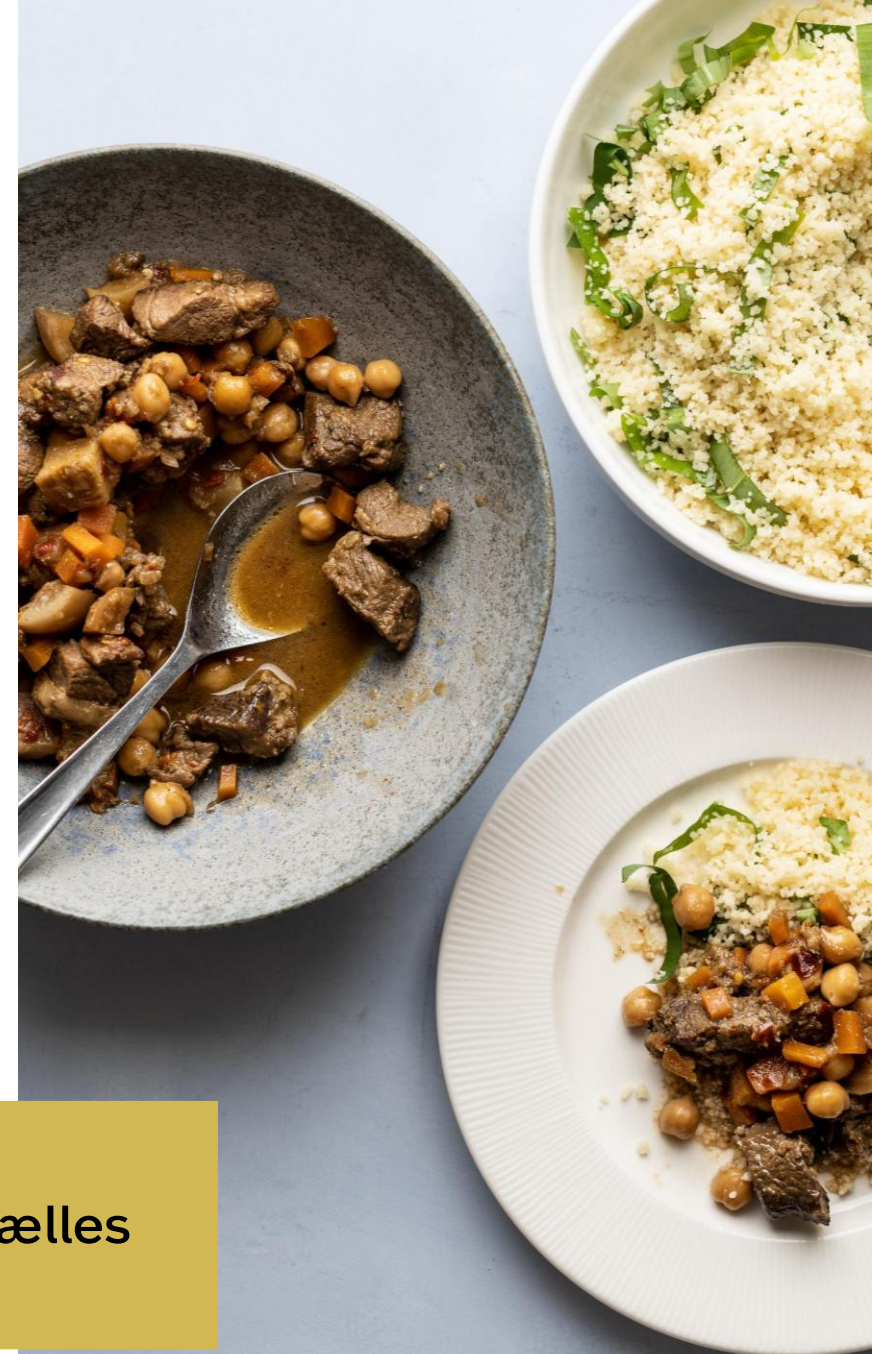
20.000 ansatte



Mad i Dagtilbud

- Lokale køkkener
- Obligatorisk morgenmad og mellemmåltider
- Mulighed for vegetarmad
- Diætkost til børn med ægge- og mælkeallergi

Madvalg hvert 2. år
94% af børnene er med i en fælles
frokostordning



Skolemad i København

- Skolemad på alle skoler, hvor det er muligt
- Elevinvolvering og læring
- Et måltid koster ca. 27 kr.
- Tilskudsordning til familier med lav indkomst



Børne- og Ungdomsforvaltningen



Københavns Kommunes Mad- og måltidsstrategi



Københavns Kommunes Mad- og Måltidsstrategi 2019-2025

VISION

København står for bæredygtige måltider, der forener sundhed, velsmag og ansvar for klimaet. Københavns Kommune vil styrke maddannelse og sociale fællesskaber og sikre, at København er en grøn, sund og vital madby, der er tæt forbundet til sit opland til gavn for alle borgere - og til inspiration for resten af verden.

1. Maden skal give den rette ernæring og styrke sundheden

Der er færre under- og fejlnærede borgere i Københavns Kommune

Mad og måltider i Københavns Kommune bidrager til at mindske social ulighed i sundhed

Omlægning til mere klimavenlige måltider gennemføres med udgangspunkt i de officielle anbefalinger



2. Velsmag, kvalitet og madglæde skal være i højsædet

Måltiderne skal have høj kulinarisk kvalitet og nydes i gunstige rammer med godt værtskab

Maden skal så vidt muligt produceres lokalt

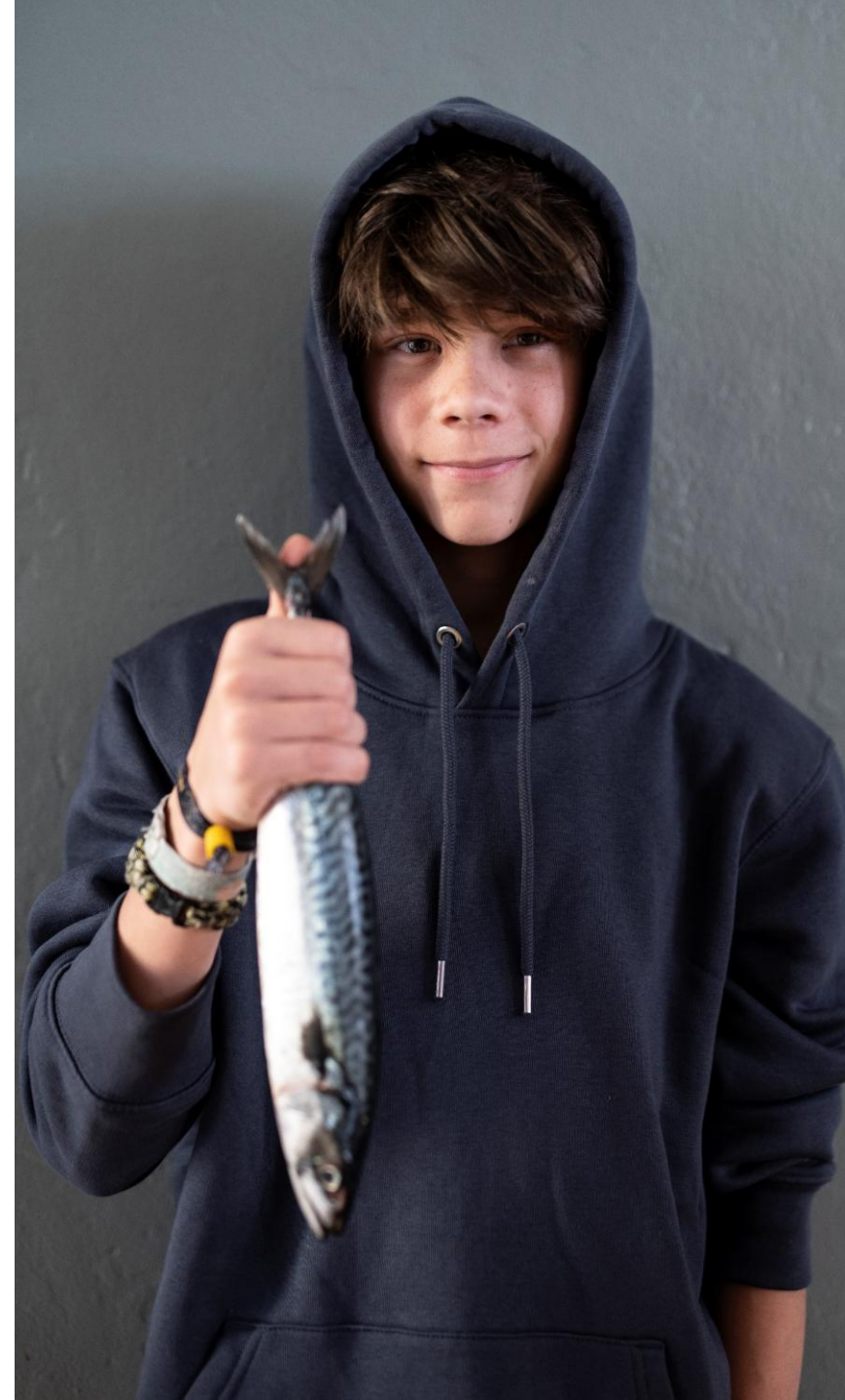


3. Måltiderne skal være bæredygtige og klimavenlige

Reduktion af klimaaftrykket på mindst 25 % inden 2025

Københavns Kommunes køkkener bruger mindst 90 % økologiske råvarer samlet

Københavns Kommune skal reducere sit madspild med 50 % inden 2030



4. Vi skal styrke sociale fællesskaber, madkultur og maddannelse

Der skal være gode fysiske og sociale rammer om mad og måltider samt god tid til nydelse, deltagelse og samvær

Der tilbydes madundervisning til børn i daginstitutioner og skoler

Der arbejdes for at anvende offentlige institutioner som ramme for nye madfællesskaber



Rådgivningsforløb og kompetenceudvikling

Madliv København ved Meyers Madhus

- 3, 6 eller 12 måneders forløb
- Gratis kurser og oplæg
 - Bæredygtig børnemad
 - Brug flere bælgrugter
 - Flere børn i køkkenet
 - Madspild A-Z
- [Link til materiale](#)



Vuggestuer
og børnehaver

Madliv
København

Pejlemærker

Udarbejdet i samarbejde
med DTU og Meyers Madhus

Udviklet til henholdsvis dagtilbud
og skoler

Klimadata på baggrund af indkøb

1. Servér grønt til alle måltider og i mange farver
2. Brug bælgfrugter
3. Brug nødder og frø
4. Brug især vegetabiliske fedtstoffer og begræns animalske fedtstoffer
5. Servér især fuldkornsprodukter og kartofler
6. Servér fisk og gå efter de mest bæredygtige
7. Brug mejeriprodukter, ost og æg i moderate mængder
8. Brug kød i begrænset omfang og sjældent okse, kalv og lam
9. Tilbyd vand og drikkemælk dagligt
10. Følg sæsonen og brug fortrinsvis friske råvarer



VELKOMMEN TIL

BørneMenuen

Dette er BørneMenuen – opskrifter, måltider, tips og ideer til daginstitutioner med fuldt produktionskøkken i Københavns Kommune.

BørneMenuen |
BørneMenuen





[Se alle informationer](#)



Fisk og skaldyr

Lun ret

Deller af ørred og hvide bønner med karrykartoffelsalat og purløg

Indeholder: Mælk, Æg

- Deller af ørred og hvide bønner
- Karrykartoffelsalat med purløg
- Hjemmelavet mayonnaise

[Se alle informationer](#)



Lun ret

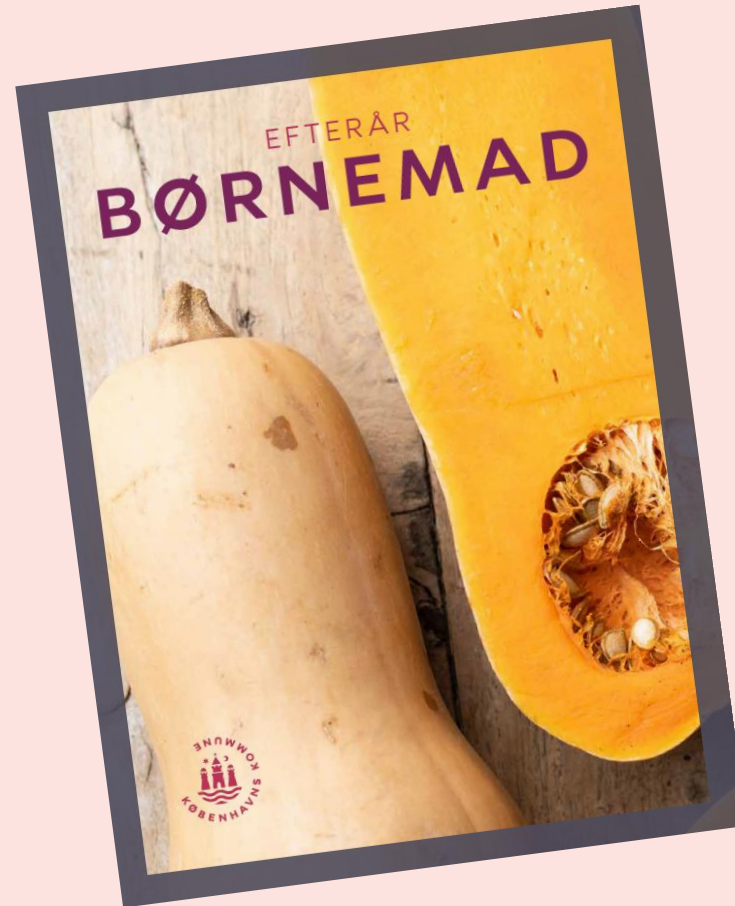
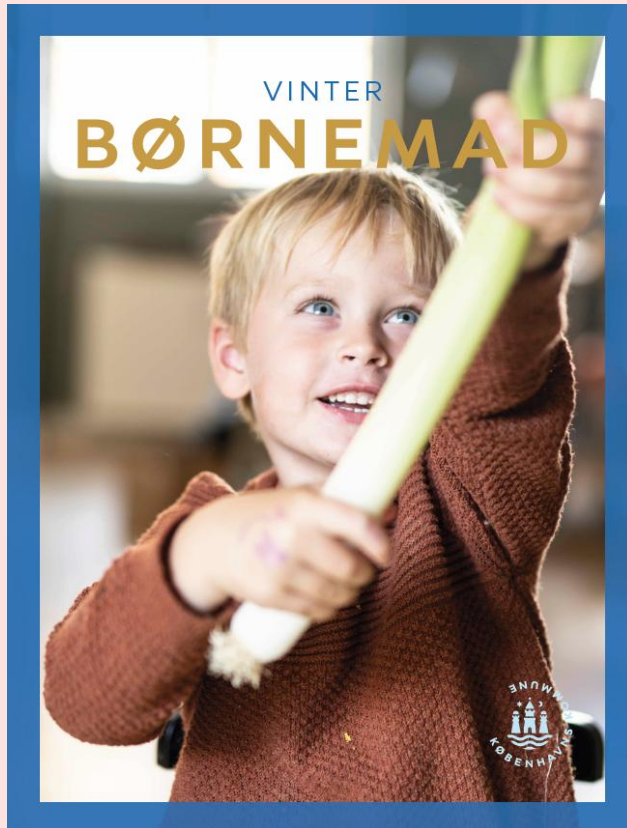
Vegetar

Efterårscurry med kikærter, masser af kål, nødder og naanbrød med yoghurtdressing

Indeholder: Nødder, Mælk, Gluten, Æg

- Efterårscurry med kikærter
- Kål og dressing

Sæsonmagasiner



Magasinerne
Børnemad |
BørneMenuen

Åben Skole, Åben Fritid og Åben Dagtilbud

- Børn laver mad
- Haveprojektet "Børn dyrker..."

Link til video om
æbleforløb i Røde Ko:

Børn laver mad - Åben
dagtilbud - Video.kk.dk



I dag er ikke en helt normal dag i børnhaven Røde Ko.